Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

	03/08/26	04/08/26	05/08/26	06/08/26	07/08/26
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail		Repas Oriental Samoussa de légumes	Coleslaw aux dés d'emmental	Gaspacho tomate
SUBSTITUTION	Fricassée de volaille	Paëlla merguez	Tajine de poulet	Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet local
SAUCE			sauce aux abricots secs	Béchamel	aux Fines Herbes
GARNITURES	Aubergines grillées	Petits pois	Légumes tajine	Légumes locaux	Poivrons
	Rösti	Riz jaune	Semoule		Grenaille
FROMAGE		Fromage fondu Kiri			
DESSERTS	Yaourt	Fruit de saison	Gâteau à la fleur d'oranger	Ile flottante	Beignet aux pommes

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisonnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant





	Lundi 10/08/26	Mardi 11/08/26	Mercredi 12/08/26	Jeudi 13/08/26	Vendredi 14/08/26
HORS D'ŒUVRE	Pâté de foie		Céleri rémoulade et fromage	Œuf mayonnaise	Carottes
SUBSTITUTION	Gratin de poisson	Emincé de porc	Kebab	Bolognaise de thon	Boulettes d'agneau
SAUCE	Béchamel	sauce Paprika Fumée	sauce blanche		jus aux fines herbes
GARNITURES	Haricots verts en salade	Tomate rôti	Crudités	Carottes	chou rouge
	Salade de risoni tomaté	Pâtes	Frites au four	Spaghettis	Potatoes Maison
FROMAGE		Cantal AOP			
DESSERTS	Fromage blanc vergeoise	Mousse au chocolat	Glace	Yaourt	Crème dessert





Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisonnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17/08/26	18/08/26	19/08/26	20/08/26	21/08/26
HORS D'ŒUVRE		œuf dur sauce cocktail	Pastèque	Tomate au basilic	Duo de melons
SUBSTITUTION	Saucisse locale	Couscous de pois chiche	Sauté de porc local	Filet de colin meunière	Chili con carne
SAUCE	jus de cuisson		curry	sauce Tartare	
GARNITURES	Courgettes Basilic	Légumes de couscous/pois chiche	Brocolis	Salade Composée	Haricots rouge
	Pommes Vapeur Persillées	Semoule bio	Pâtes	Pomme de terre cube Rissolées	Riz
FROMAGE	Saint Paulin				
DESSERTS	Banane Bio sauce chocolat	Crème dessert fermière locale à la vanille	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Flan vanille nappé caramel





Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisonnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24/08/26	25/08/26	26/08/26	27/08/26	28/08/26
HORS D'ŒUVRE	Duo de melons	Betteraves vinaigrette	Macédoine	Concombre ciboulette	
SUBSTITUTION	Boulettes de veau	Escalope de Volaille	Omelette	Waterzoï de poisson	Gratin de Pâtes jambon
SAUCE	sauce Marengo	Provençale	Coulis de tomate		Béchamel
GARNITURES	Tomate rôtie	Julienne de courgettes	Salade	Brunoise de légumes	Salade verte vinaigrette
	Frites au four	Salade de Riz	Semoule	Pommes vapeur Bio persillées	Pâtes
FROMAGE					Chèvre
DESSERTS	Panna cotta aux fruits rouges	Fruits de saison	Yaourt nature	Ch'tiramisu	compote de fruit





Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisonnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux